

## Linee Classici

Coltivata sulle colline vocate del Sannio beneventano, in un terroir estremamente articolato dal punto di vista dei suoli, caratterizzati prevalentemente da terrazzi alluvionali, pianori vulcanici su tufo grigio e colline antiche su marne.

# CLASSICI

## Coda di Volpe D.O.C

**PROVENIENZA:** Sannio Beneventano - Campania

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo pellegrino con riflessi verdi e profumo floreale di notevole intensità. In bocca unisce una notevole complessità ad una piacevole freschezza.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottima con sughi di pesce delicati e risotti di mare. Ben si abbina a paste con ortaggi. Deliziosa con la classica Genovese della domenica, oppure con piatti esotici come il sushi.

### IN VIGNA:

**Superficie vitata:** 10 ettari

**Sistema di allevamento:** Guyot Densità

**Densità impianto:** 3000 Piante per ha

**Periodo di raccolta:** Seconda metà di settembre

### IN CANTINA:

**Tecnica di vinificazione:** Vinificazione in bianco

**Fermentazione:** Interamente svolta in acciaio a 15-16°C per circa 15 giorni

**Fermentazione malolattica:** Non svolta

**Invecchiamento:** In bottiglia

**Imbottigliamento:** Marzo dell'anno successivo alla vendemmia



Guardia Sanframondi

